

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
NÁVOD K POUŽITÍ

CULINAIRE THERMOMETER

THERMOMÈTRE CULINAIRE

KULINARISCHE THERMOMETER

CULINARY THERMOMETER

KUCHYŇSKÝ TEPLOMĚR



DO301CT

Piet Huysentruyt by DOMO

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wenn der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:
a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení
c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje
a) na mechanické poškození
b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
1. záruka zaniká:
- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Type nr. apparaat
N° de modèle de l’appareil **DO301CT**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
Model

Naam
Nom ....
Name
Jméno

Adres
Adresse ....
Address
Adresa

Aankoopdatum
Date d’achat ....
Kaufdatum
Date of purchase
Datum nákupu,podpis a razítko

Tel : ....

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

Reklamace: (vyplní zákazník nebo obchod)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Záznamy servisu:

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

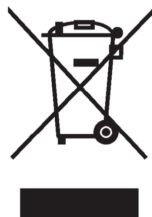
3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

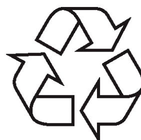
Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.



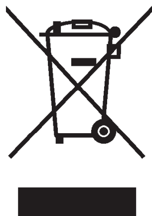
INFORMATION DE RECYCLAGE



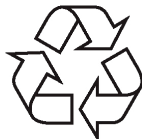
Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l’environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d’un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d’éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. L’emballage est recyclable. Traitez l’emballage écologiquement.

RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



RECYCLING INFORMATION



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.

INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis. Dit op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Hou het toestel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen

- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

OPGELET

- De thermometer is niet waterproof en niet vaatwasmachinebestendig.
- Dompel het toestel nooit volledig onder water.
- Gebruik de thermometer nooit in een gesloten oven.
- Maak altijd de sensor schoon na gebruik en plaats het siliconen beschermkapje over de sensor.
- Vervang de batterijen als het scherm wazig wordt.

GEBRUIK

1. Plaats eerst de batterijen die apart verpakt zijn (zie ‘Batterijen vervangen’).

2. Verwijder het siliconen beschermkapje en reinig de sonde en thermometer voor het eerste gebruik met een vochtige doek.

3. Druk op de aan/uit-knop ⏻ om de thermometer aan te zetten.

4. Met behulp van de knop °C/°F wisselt u tussen Celsius- en Fahrenheit-aanduiding.

5. Steek vervolgens de punt van de sonde in het midden van het vlees (in de oven of in de pan) om de temperatuur te meten. De weergave is correct wanneer de aanduiding op het LCD-scherm niet meer verandert. Dit duurt tussen de 4 en maximaal 10 seconden.

6. Het display van de thermometer is voorzien van verlichting. Bij het aanzetten van de thermometer brandt dit lichtje 7 seconden. Na deze 7 seconden dooft het lichtje automatisch. Om het opnieuw te laten branden, drukt u 2 keer op de aan/uit-knop of 2 keer op de °C/°F-knop.

7. Om het toestel uit te zetten, drukt u eenmaal op de aan/uit-knop ⏻. Het toestel schakelt onmiddellijk uit.

PIET HUYSENTRUYT BEVEELT AAN

Piet Huysentruyt heeft de culinaire thermometer getest en een gedetailleerde richtlijn opgesteld om vlees en vis optimaal te bakken aan de hand van de juiste temperatuur voor elke soort:

VLEES	Bleu	Rosé	A point	Bien cuit
Rund	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Kalf	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Lam	50 °C	55 °C	65 ° C	75 °C
Varken	50 °C	55 °C	65 ° C	75 °C

WILD	Bleu	Rosé	A point	Bien cuit
Fazant				65 - 70 °C
Rood wild	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Duif	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C

GEVOGELTE	
Kip	65 - 70 °C
Kalkoen	65 - 70 °C

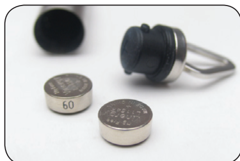
VIS	
Zalm	48 °C
Kabeljauw	58 °C

Reiniging

Maak de sonde na elk gebruik schoon met een vochtige doek en plaats het siliconen beschermkapje weer op de thermometer.

Batterijen vervangen

1. Verwijder het dopje van het batterijcompartiment door tegen de wijzers in aan de haak te draaien.



2. Plaats 2 nieuwe LR44-batterijen met de +-zijde naar boven.

3. Sluit het batterijcompartiment door met de klok mee de haak weer op zijn plaats te draaien.

4. Gebruik altijd twee nieuwe batterijen en gebruik geen oude en nieuwe batterijen door elkaar. Oude batterijen niet in de vuilbak gooien, maar aanbieden voor recyclage.

TECHNISCHE GEGEVENS

Behuizing & sonde:
Roestvrij staal 18/8 (304) met een siliconen beschermkapje

Afmetingen:
ø 15mm bij 185mm, sonde: 108mm

Meetbereik:
Celsius: -45°C tot +200°C
Fahrenheit: -49°F tot +392°F

Maatprecisie:
± 1°C bij meting van 0-100°C
± 2°C bij meting van 100-200°C

PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
Gardez l'appareil hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail

- Dans les fermes
- Dans les chambres d’hôtels, de motels et d’autres lieux avec un caractère résidentiel
- Dans les chambres d’hôtes ou similaires

ATTENTION

- Le thermomètre n’est pas résistant à l’eau ni au lave-vaisselle.
- N’immergez jamais complètement l’appareil dans de l’eau.
- N’utilisez jamais le thermomètre dans un four fermé.
- Nettoyez toujours le capteur après l’usage et replacez le capuchon de protection en silicone sur le capteur.
- Remplacez les piles dès que l’écran se trouble.

USAGE

1. Installez d'abord les piles emballées séparément (voir 'Remplacement des piles').

2. Enlevez le capuchon de protection en silicone et nettoyez la sonde et le thermomètre avec un chiffon humide avant le premier usage.

3. Appuyez sur le bouton allumé/éteint ⏻ pour allumer le thermomètre.

4. Utilisez le bouton °C/°F pour changer entre l'indication Celsius et Fahrenheit.

5. Piquez ensuite la pointe de la sonde au milieu de la viande (au four ou dans la poêle) pour mesurer la température. L'affichage est correct dès que l'indication sur l'écran LCD ne change plus. Ceci dure entre les 4 et les 10 secondes au maximum.

6. L'écran du thermomètre est pourvu d'éclairage. Lors de la mise en marche du thermomètre, la lumière de l'écran s'allume pendant 7 secondes. Après ces 7 secondes, cette lumière s'éteindra automatiquement. Il faut appuyer 2 fois sur le bouton allumé/éteint ou 2 fois sur le bouton °C/°F, pour que cette lumière s'allume de nouveau.

7. Appuyez une fois sur le bouton allumé/éteint ⏻ pour éteindre l'appareil. L'appareil s'éteindra immédiatement.

PIET HUYSENTRUYT RECOMMANDE

Piet Huysentruyt a testé le thermomètre de cuisine et a établi une directive détaillée pour cuire de façon optimale de la viande et du poisson à l'aide de la température correcte pour chaque variété:

VIANDE	Bleu	Rosé	A point	Bien cuit
Boeuf	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Veau	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Agneau	50 °C	55 °C	65 °C	75 °C
Porc	50 °C	55 °C	65 °C	75 °C

GIBIER	Bleu	Rosé	A point	Bien cuit
Faisan				65 - 70 °C
Gibier rouge	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Pigeon	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C

VOLAILLE	
Poulet	65 - 70 °C
Dinde	65 - 70 °C

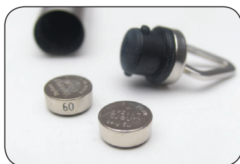
POISSON	
Saumon	48 °C
Cabillaud	58 °C

NETTOYAGE

Nettoyez la sonde avec un chiffon humide après chaque usage et replacez le capuchon de protection en silicone sur le thermomètre.

REMPLACEMENT DES PILES

1. Enlevez l'embout du compartiment de piles, en faisant tourner le crochet contre le sens des aiguilles d'une montre.



2. Installez 2 nouvelles piles LR44 avec le côté + vers le haut.

3. Fermez le compartiment de piles, en faisant tourner le crochet de nouveau dans le sens opposé.

4. Utilisez toujours deux nouvelles piles et ne mélangez pas de piles usagées avec de nouvelles piles. Ne jetez pas de piles usagées dans la poubelle, mais offrez-les pour recyclage.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Corps & sonde:
Acier inoxydable 18/8 (304) avec un capuchon de protection en silicone

Dimensions:
ø 15mm sur 185mm, sonde: 108mm

Portée de mesure:
Celsius: -45°C à +200°C
Fahrenheit: -49°F à +392°F

Précision de mesure:
± 1°C lors d’un mesurage de 0-100°C
± 2°C lors d’un mesurage de 100-200°C

Sicherheitsanweisungen

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen

- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

ACHTUNG

- Das Thermometer ist nicht spülmaschinen geeignet und ebenfalls nicht resistent gegen Wasser.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals in einem geschlossenen Ofen.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Sensor und schützen Sie ihn mit der Plastik-Abdeckhülle.
- Wechseln Sie die Batterien wenn die Schrift auf dem Display beginnt undeutlich zu werden.

GEBRAUCH

1. Legen Sie vor dem ersten Gebrauch die Batterien ein. Diese sind extra verpackt (siehe auch „Batterien wechseln“).

2. Entfernen Sie dann die Silikonhülle von der Sonde und reinigen Sie das Thermometer und die Sonde mit einem feuchten Tuch.

3. Betätigen Sie dann den An-/Ausknopf ⏻, um das Thermometer einzuschalten.

4. Mit Hilfe des °C/°F-Knopfes können Sie die Einheiten Celsius oder Fahrenheit wählen.

5. Stecken Sie anschließend den Sondenkopf in die Mitte des Fleischstücks (im Ofen oder in der Pfanne), um die Temperatur des Fleisches zu messen. Die Wiedergabe ist korrekt, sofern der Wert auf dem LCD-Display nicht mehr verändert. Dies dauert 4 bis 10 Sekunden.

6. Das Display des Thermometers ist mit Hintergrundbeleuchtung ausgestattet. Beim Einschalten des Thermometers brennt diese etwa 7 Sekunden. Nach dieser Zeit erlischt die Hintergrundbeleuchtung automatisch. Um die Beleuchtung nochmals anzusetzen drücken Sie 2 mal den An-/Ausknopf oder 2 mal den °C/°F-Knopf.

7. Um das Gerät auszuschalten drücken Sie 1 mal den An-/Ausknopf ⏻ . Das Gerät schaltet sich unmittelbar ab.

DER RAT VON PIET HUYSENTRUYT

Piet Huysentruyt hat das kulinarische Thermometer getestet und detaillierte Bedienungshinweise zusammengestellt, um Fleisch und Fisch optimal mit individuellen Temperaturen zu garen:

FLEISH	Blutig	Rosig	Halbdurch-gebraten	Durchgebraten
	Bleu	Rosé	A point	Bien cuit
Rind	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Kalb	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Lamm	50 °C	55 °C	65 °C	75 °C
Schwein	50 °C	55 °C	65 °C	75 °C

WILD	Blutig	Rosig	Halbdurch-gebraten	Durchgebraten
Fasan				65 - 70 °C
Rotwild	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Taube	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C

GEFLÜGEL	
Hähnchen	65 - 70 °C
Pute	65 - 70 °C

FISCH	
Lachs	48 °C
Kabeljau	58 °C

Reinigung

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Sensor und schützen Sie ihn mit der Plastik-Abdeckhülle.

Batterien wechseln

1. Entfernen Sie die Abdeckklappe des Batteriefaches, indem Sie gegen den Uhrzeigersinn das Häkchen drehen.



2. Legen Sie zwei neue LR44-Batterien mit der +-Seite nach Oben ein.

3. Schließen Sie die Abdeckklappe des Batteriefaches und drehen Sie dem Uhrzeigersinn das Häkchen an seine ursprüngliche Position zurück.

4. Benutzen sie nicht alte und neue Batterien gleichzeitig. Sorgen Sie dafür, dass Sie stets neue Batterien einsetzten. Werfen Sie leere Batterien nicht in den Hausmüll, sondern entsorgen Sie diese beim Sondermüll.

TECHNISCHE DETAILS

Gehäuse und Sonde:
Rostfreies Edelstahl 18/8 (304) mit Silikonschutzhülle

Maße:
ø 15mm bei185mm, Sonde: 108mm

Messbereich:
Celsius: -45°C bis +200°C
Fahrenheit: -49°F bis +392°F

Messgenauigkeit:
± 1°C bei Messung zwischen 0-100°C

± 2°C bei Messung zwischen 100-200°C

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensory limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and that they know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance.
Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings

- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

CAUTION

- The thermometer is not waterproof and can not be used in the dishwasher.
- Never immerse the appliance in water.
- Never use the thermometer in a closed oven.
- Always clean the sensor after use and place the silicone protection cap over the sensor.
- Replace the batteries if the screen becomes blurry.

USE

1. First place the batteries that are packed seperately (see ‘Replace batteries’).

2. Remove the silicone protection cap and clean the probe and the thermometer before the first use with a damp cloth.

3. Press the on/off button ⏻ to turn on the thermometer.

4. With the °C/°F button you can switch between Celsius and Fahrenheit.

5. Stick the point of the probe in the middle of the meat (in the oven or in the frying pan) to measure the temperature. The measurement is correct when the indication on the LCD screen does not change anymore. This takes about 4 to max. 10 seconds.

6. The display of the thermometer has a display light. When you turn on the thermometer this light will light up for 7 seconds. After these 7 seconds the light will go out automatically. To make it light up again, you need to press the on/off button or the °C/°F button twice.

7. To turn off the thermometer, press the on/off button ⏻ once. The appliance will shut down immediately.

Piet Huysentruyt recommends

Piet Huysentruyt has tested the culinary thermometer and has set up a detailled guideline to cook meat and fish with an optimal result according to the right temperature for every kind:

MEAT	**Very rare**	**Medium rare**	**Medium**	**Well done**
	Bleu	Rosé	A point	Bien cuit
Beef	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Veal	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Lamb	50 °C	55 °C	65 °C	75 °C
Pork	50 °C	55 °C	65 °C	75 °C

GAME	**Very rare**	**Medium rare**	**Medium**	**Well done**
Pheasant				65 - 70 °C
Red game	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C
Pigeon	40 °C	48 - 50 °C	55 - 60 °C	65 - 70 °C

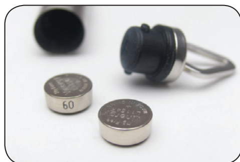
POULTRY	
Chicken	65 - 70 °C
Turkey	65 - 70 °C

FISH	
Salmon	48 °C
Cod	58 °C

Cleaning

Clean the probe after every use with a damp cloth en put the silicone protection cap back on the thermometer.

Replace batteries



1. Remove the cap from the battery compartment by turning the hook counterclockwise.

2. Place 2 new LR44 batteries with the + side up.

3. Close the battery compartment by putting the hook in its place and turning it clockwise.

4. Always use two new batteries and never mix old and new batteries. Do not throw old batteries into the garbage can but put them up for recycling.

TECHNICAL DATA

Casing & probe:
Stainless steel 18/8 (304) with a silicone protection cap

Dimensions:
ø 15mm by 185mm, probe: 108mm

Measuring range:
Celsius: -45°C to +200°C
Fahrenheit: -49°F to +392°F

Measurement accuracy:
± 1°C at a measurement of 0-100°C
± 2°C at a measurement of 100-200°C

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Tento přístroj mohou používat děti (8 let a více) a také osoby s tělesným a motorickým omezením, stejně tak i osoby s mentálním postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností s použitím tohoto přístroje. To vše ale pouze za podmínky, že tyto osoby dostaly nutné instrukce, jak používat tento teploměr bezpečně a ví jaká nebezpečí jim při použití hrozí.

Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hráli! Údržbu a čištění přístroje, by neměly provádět děti, které nejsou starší 8 let a bez dozoru. Přístroj uschovejte z dosahu mladších 8 let.

Tento přístroj je určený k použití v domácnosti a podobných prostředích jako např.:

- Kuchyně pro zaměstnance
- Farmy
- Hotelové a motelové pokoje a jiné prostředí obytného charakteru
- Pokoje pro hosty a podobné

VAROVÁNÍ

Teploměr není vodotěsný a nemůže být použit v myčce na nádobí.
Nikdy neponořujte zařízení do vody.
Nikdy nepoužívejte teploměr v zavřené pečící troubě.
Po každém použití vždy vyčistěte čidlo a zakryjte jej ochrannou silikonovou krytkou.
Vyměňte baterie, pokud je display špatně čitelný.

POUŽITÍ

1. Nejdříve umístěte do přístroje baterie, které naleznete odděleně (viz. výměna baterií).

2. Před prvním použitím odstraňte silikonovou krytku a očistěte navlhčeným hadříkem čidlo a teploměr.

3. Stiskněte on/off ⏻ tlačítko, abyste zapnuli teploměr.

4. Tlačítkem oC/oF můžete přepínat mezi stupni Celsia a Fahrenheita.

5. Zapíchněte konec s čidlem doprostřed masa (v troubě, nebo na pečící pánvi), abyste změřili jeho teplotu. Teplota je správně naměřena v momentě kdy se přestanou hodnoty na display měnit. Změření teploty zabere zhruba 4 až max. 10 sekund.

6. Display přístroje má osvětlení. Po zapnutí přístroje bude světlo svítit 7 sekund, než se sama opět vypne. Pro opětovné rozsvícení světla je potřeba přístroj vypnout a zapnout, nebo dvakrát stisknout tlačítko pro změnu stupňů.

7. Přístroj vypnete stiskem tlačítka on/off ⏻. Jedním stiskem se přístroj ihned vypne.

DOPORUČENÍ PIETA HUYSENTRUYTA

Piet Huysentruyt důkladně tento přístroj otestoval a připravil detailní návod pro vaření masa a ryb pro dosažení co nejlepších výsledků.

MASO	Very rare	Medium rare	Medium	Well done
	jemně propečené			zcela propečené
Hovězí	40 oC	48 - 50 oC	55 - 60 oC	65 - 70 oC
Telecí	40 oC	48 - 50 oC	55 - 60 oC	65 - 70 oC
Jehněčí	50 oC	55 oC	65 oC	75 oC
Vepřové	50 oC	55 oC	65 oC	75 oC

ZVĚŘINA	Very rare	Medium rare	Medium	Well done
Bažant				65 - 70 oC
Červené maso	40 oC	48 - 50 oC	55 - 60 oC	65 - 70 oC
Holub	40 oC	48 - 50 oC	55 - 60 oC	65 - 70 oC

DRŮBEŽ	
Kuře	65 - 70 oC
Krocan	65 - 70 oC

RYBY	
Losos	48 oC
Treska	58 oC

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití vždy vyčistěte čidlo vlhkým hadříkem a zakryjte jej silikonovou krytkou.

VÝMĚNA BATERIÍ

1. Nejdříve sundejte víčko přihrádky na baterie. Víčko uvolníte otočením za věšící poutko proti směru hodinových ručiček.



2. Vložte 2 nové baterie LR44 stranou označenou jako + směrem nahoru.

3. Víčko vraťte zpět a utáhněte po směru hodinových ručiček.

4. Vždy do přístroje vkládejte obě baterie nové, nikdy nemíchejte staré s novými. Nevyhazujte staré baterie do koše, ale dejte je k odpadu na recyklaci.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Materiál: Nerez ocel 18/8 (304) + silikonová krytka čidla

Rozměry: Ø 15 mm, celková délka 185 mm, čidlo 108 mm

Rozsahy teplot: -45 oC až +200 oC / -49 oF až +392 oF

Přesnost měření: +- 1 oC v intervalu 0-100 oC, +- 2 oC v intervalu 100-200 oC

LINEA 2000 - Dompel 9   2200 Herentals Belgium - Tel 014/21.71.91 - Fax : 014/21.54.63